

Resumen | Presentación en Modalidad Oral

Área Alimentos, Enología y Agroindustrias. *Proyecto con resultados*

Evaluación del consumo y perfil nutricional de pescado de río en ciudades costeras al Río Paraná: Rosario y Conglomerado Corrientes Resistencia

Evaluation of the consumption and the nutritional profile of river fish in coastal cities of the Paraná River: Rosario and Corrientes-Resistencia

Cabreriso, S.¹; Chaín, P.¹; Gatti, M. B.; González Perini, E.²; Piazza N.² y Ciappini, M.C.¹

¹Universidad del Centro Educativo Latinamericano (UCEL); Rosario

²Universidad de Cuenca del Plata (UCP); Corrientes

Contacto: laboratorio@ucel.edu.ar

Palabras clave: pescado de río, perfil nutricional; Rosario; Corrientes; Resistencia

Keywords: river fish; nutritional profile; Rosario; Corrientes; Resistencia

El conocimiento de la composición lipídica de los pescados de agua dulce es escaso, a pesar de contribuir a la dieta con ácidos grasos benéficos para la salud. El objetivo de este trabajo fue determinar el perfil nutricional de las especies de pescados de río de mayor consumo en el litoral argentino. Con el propósito de seleccionar las especies a estudiar, se indagó acerca del consumo de pescado de río en Rosario y el conglomerado Corrientes-Resistencia (CCR). 508 adultos seleccionados por muestreo al azar por conveniencia, respondieron una encuesta con respuestas semiestructuradas. El consumo de pescado superó el 75% en ambas ciudades, resultando el consumo de pescado de río significativamente inferior ($p < 0,05$). En ambas áreas geográficas, los consumidores expresaron que consumen pescado de río «porque les gusta»; en CCR, también manifestaron que lo hacen «porque es saludable» ($p < 0,01$). Se encontraron diferencias ($p < 0,01$) entre las especies más consumidas: en CCR fueron el surubí (73%), dorado (57%) y pacú (46%), mientras que en Rosario boga (62%), dorado (46%) y sábalo (20%). Considerando que el pacú que se consume en CCR proviene generalmente de criadero, se seleccionaron surubí,

dorado y boga para el estudio de composición nutricional. Se colectaron 5 pescados frescos de cada una de las tres especies ($n=15$), de los que se aislaron los músculos dorsales y abdominales que constituyen la denominada «porción comestible» del pescado. Sobre esta porción debidamente homogeneizada, se determinaron humedad (IRAM 15010-1), proteínas (AOAC 981.10), grasas (AOAC 964.12) y perfil lipídico (ISO 5508-1990 e ISO 5509-2000). Las proteínas oscilaron entre 15 y 18 g/100 g para las tres especies. El Dorado puede considerarse magro (2,8 g/100 g), mientras que la Boga (8,6 g/100 g) y el Surubí (16,9 g/100g), grasas; la relación AG saturado/AG insaturado se aproximó a 1:2, predominando los AG-n-6. El Surubí presentó mayor contenido de eicosapentaenoico (EPA) y docosahexaenoico (DHA) por porción comestible ($p < 0,05$). Por su predominio de ácidos grasos insaturados puede recomendarse el consumo de estas especies, como parte de una alimentación saludable.